

Con preghiera di pubblicazione

Una serata dedicata alla storia e alla valorizzazione del tradizionale insaccato a base di carne di maiale

Bël-e-Cöt: il re delle tavole russe protagonista alla Fira di Sett Dulur

Tra gli obiettivi che si pone la Fira di Sett Dulur vi sono anche la valorizzazione e la promozione del territorio, attraverso le sue eccellenze enogastronomiche e la salvaguardia delle tradizioni produttive. Re indiscusso del patrimonio culinario locale è il **bël-e-cöt**, noto anche come «parente nobile del cotechino», a cui è stato dedicato l'incontro divulgativo (con degustazione finale di bël-e-cöt e canèna), svoltosi ieri sera in biblioteca e organizzato dal Comune di Russi, in collaborazione con Lamberto Mazzotti, giornalista e storico del cibo, Cheftochef emiliaromagnacuochi, Pro Loco Russi e Tenuta Uccellina.

All'iniziativa hanno partecipato anche diversi esperti di settore che sono intervenuti sulle tematiche più rilevanti: *Un po' di storia e ricordi locali* - Lamberto Mazzotti, giornalista e storico del cibo; *I segreti della preparazione: il racconto dei macellai* - Roberto Montanari, macellaio storico di Russi; *Bël-e-cöt: vecchie e nuove ricette nella ristorazione* - Daniele Baruzzi, patron e cuoco del ristorante Insolito di Russi; *Il valore della carne di Mora Romagnola* - Franco Chiarini, Cheftochef emiliaromagnacuochi; *Il consumo di bël-e-cöt e la salvaguardia della tradizione romagnola* - Emma Montesi, Cheftochef emiliaromagnacuochi; *Cosa bere con il bël-e-cöt?* - Hermes Rusticali, enologo e Dir. Commerciale di Tenuta Uccellina di Russi; *Bël-e-cöt ritorna street food: nuove modalità di consumo* - Monica Grilli e Lamberto Mazzotti; *Bël-e-cöt, strumento di promozione locale* - Luigi Rusticali, presidente Pro Loco di Russi; *Bël-e-cöt, un patrimonio tutto russo* - Monica Grilli, Assessora al Turismo e Promozione territoriale del Comune di Russi.

«Questa Amministrazione comunale - spiega Monica Grilli - sta mettendo le basi per iniziare il percorso verso il riconoscimento della **Denominazione Comunale d'Origine (DeCo)** innanzitutto per il bël-e-cöt, ma anche per la zuzizina stila, la canèna e tutte le altre tipicità di un territorio come il nostro ad alta connotazione agricola. Il nostro obiettivo è proteggere e valorizzare al massimo i prodotti locali. A tal fine è fondamentale costruire una rete che unisca in sinergia tutti i soggetti della filiera, dal produttore al consumatore. Per quanto riguarda il bël-e-cöt mi riferisco ad allevatori, macellai, rivenditori, ristoratori. L'Amministrazione comunale è impegnata ad ottimizzare e allargare il consumo in numerosi momenti dell'anno (perchè occorre sfatare il luogo comune che il bël-e-cöt sia un piatto invernale), per utilizzarlo come ingrediente versatile nell'alta ristorazione e nella gastronomia di strada. Le parole chiave di questo percorso - sottolinea l'Assessora - sono tradizione e innovazione. Ai ristoratori spetta il compito di innovare la tradizione, grazie anche a iniziative come quelle promosse dall'Associazione Cheftochef emiliaromagnacuochi, che a Russi vede in prima fila gli chef Sabatino Restuccia e Daniele Baruzzi. Esempi di tali apporti innovativi quest'anno sono stati la pizza, le polpette e il ragu bianco al bël-e-cöt. Senza dimenticare le altre iniziative che hanno reso protagonisti i prodotti russiani come i pic nic a km zero organizzati di recente a Palazzo San Giacomo in collaborazione con Campagna Amica, eventi che hanno incontrato un largo consenso tra il pubblico».

Al termine degli interventi, la degustazione di bël-e-cöt è stata offerta da "E Mazler" e "Cappelli Riziero", mentre la canèna è stata fornita dalla Tenuta Uccellina.

Un po' di storia

Il bël-e-cöt deve il suo nome all'antica tradizione di servirlo già cotto in enormi paioli durante la Fira di Sett Dulur. Non solo. I viandanti che arrivavano al castello di Russi si imbattevano nei venditori ambulanti che servivano il bël-e-cöt tra due fette di pane. Si può quindi considerare un piatto di street food ante litteram. La data di nascita di questo insaccato si perde nei tempi, ma di certo deriva da una antica e consolidata tradizione dei macellai russiani eccellenti nell'arte beccaia. Nel 2009 la ricetta del bël-e-cöt è stata pubblicamente riconosciuta dalla Delegazione di Ravenna dell'Accademia Italiana della Cucina.

Ufficio Comunicazione Comune di Russi
0544 587619

* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a addepostampa@comune.russi.ra.it con oggetto CANCELLAMI.